

BEAUNE PREMIER CRU

Les Cent Vignes



TERROIR : au pied de la Montagne de Beaune

Beaune possède l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. C'est le Pinot Vermeil des ducs de Bourgogne, un vin rouge réputé depuis le Haut Moyen-Âge pour la jeunesse de son tempérament, plein de feu et de bouquet.

Le climat est situé sur une pente faible bénéficiant d'un sol argilo-calcaire très filtrant.

À LA VIGNE : la culture biologique

La parcelle est cultivée en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

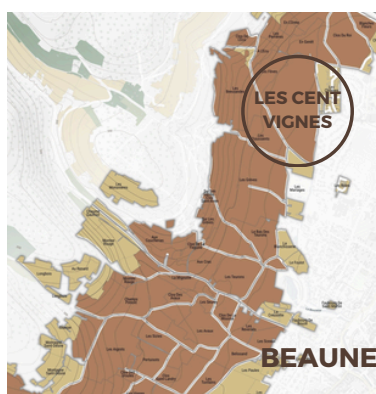
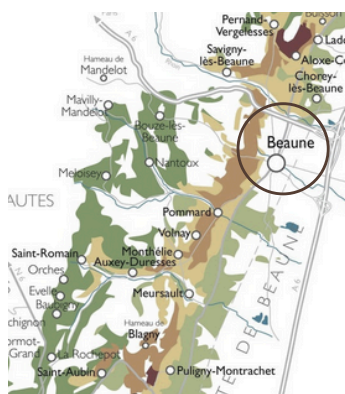
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri.

Vinification lente (de 18 à 22 jours) en levures indigènes et cuve bois. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (pas de fûts neufs). 14 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,24

Date de plantation : 1992

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 230

Exposition : Sud/Sud-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 5 à 9 ans